



Il termine "piadizza" deriva da un piatto tipico di un pub vicino casa mia.

Ingredienti

1 piadina grande
200 g di fiori di zucca
1/2 cipolla
1 zucchina genovese
1 carota
olio d'oliva
sale

Preparazione

Laviamo la zucchina, la cipolla e i fiori di zucca, la carota, mettiamoli in un tritaverdure e tritiamole.

Poi passiamole in una padella con un filo d'olio d'oliva ed un pizzico di sale, fuoco basso e copriamo. Lasciamo cuocere per circa 10 minuti sempre mescolando di tanto in tanto. Poi

Piadizza con tritato di verdure

Lunedì 19 Marzo 2012 00:05 -

poniamo la nostra piadina su una teglia e sulla piadina le nostre verdure tritate cotte. Inforniamo per circa 10 minuti a temperatura media e poi sforniamo.

Lasciamo riposare a temperatura ambiente per qualche minuto prima di tagliare a spicchi e servire.

Un'idea alternativa come aperitivo o antipasto, divertente come contorno.